Mode d'emploi et instructions de montage
Plans de cuisson en vitrocéramique à induction

Veuillez lire **absolument** le mode d'emploi et les instructions de montage avant l'installation et la mise en service de votre appareil.
Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager l'appareil.

fr - CH

M.-Nr. 09 686 800

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde 4

Protection active de l'environnement 14

Description de l'appareil 15
Plan de cuisson 15
Symboles des régulateurs des zones de cuisson 16
Ecran 16
Données des zones de cuisson 17

Avant la première utilisation 18
Premier nettoyage 18
Mise en service 18

Induction 19
Fonctionnement 19
Bruits 20
Récipients de cuisson 21

Conseils pour économiser de l'énergie 22

Plages de réglage 23

Commande 24
Régulateurs des zones de cuisson 24
Mise en marche 24
Aire de cuisson PowerFlex 24
Saisie automatique 26
Booster 28
Maintien au chaud 30
Arrêt 31
Témoins de chaleur résiduelle 31

Dispositifs de sécurité 32
Sécurité enfants 32
Déclenchement de sécurité 33
Protection antisurchauffe 34

Table des matières

Nettoyage et entretien 35

Que faire si ... ? 37

Accessoires disponibles en option 40

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement 41

Distances de sécurité 42

Conseils pour l'encastrement 45

Cotes d'encastrement 46

Encastrement 47

Raccorder le plan de cuisson 48

Branchement électrique 49

Service après-vente 51
centre de service Miele : 51
Plaque signalétique 51

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce plan de cuisson satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme risque toutefois de causer des dommages aux personnes et aux biens.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre votre plan de cuisson en marche.
Ils contiennent des conseils importants en matière de sécurité, de montage, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre plan de cuisson.

Miele n'est pas responsable des dommages provoqués par le non-respect de ces consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Utilisation conforme aux dispositions

▶ Ce plan de cuisson est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.

▶ Ce plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.

▶ N'utilisez le plan de cuisson que conformément à l'usage domestique, pour préparer des mets et les maintenir au chaud.
Toute autre utilisation est interdite.

▶ Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de ce plan de cuisson en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable.
Ces personnes sont autorisées à utiliser ce plan de cuisson sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent le manipuler en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à distance du plan de cuisson, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

▶ Les enfants de plus de huit ans sont autorisés à utiliser ce plan de cuisson sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent le manipuler en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.

▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le plan de cuisson.

▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ait suffisamment refroidi et que tout risque de brûlure soit écarté.

▶ Risque d'asphyxie !
Par jeu, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enroulant dans les matériaux d'emballage (p.ex. avec les films plastiques) ou en se les enfilant sur la tête.
Rangez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de brûlure !
Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson ou derrière celui-ci. Sinon, les enfants seraient tentés de monter sur l'appareil.

▶ Risque de brûlure et de blessure !
Tournez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus de la surface de travail, afin que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.

▶ Utilisez le dispositif de sécurité enfants afin que les enfants ne puissent enclencher l'appareil à votre insu.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, de maintenance ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation et d'entretien et les réparations ne doivent être effectués que par des spécialistes agréés par Miele.

▶ Un plan de cuisson endommagé peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un plan de cuisson endommagé.

▶ La sécurité électrique de ce plan de cuisson n'est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale.
En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

▶ Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique.
Comparez-les avant de le brancher.
En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.

▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le plan de cuisson au réseau électrique par ce moyen.

▶ Le plan de cuisson ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

▶ Ce plan de cuisson ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).

▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement de l'appareil.
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.

▶ Les bénéfices de la garantie seront perdus si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

▶ Le plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.

▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le plan de cuisson soit déconnecté du secteur.
Assurez-vous que c'est le cas :
– déclenchez les fusibles de l'installation domestique, ou bien
– dévissez entièrement les fusibles à vis de l'installation domestique et sortez-les de leur logement, ou bien
– débranchez la fiche mâle (si présente) de la prise femelle.
Ce faisant, ne tirez pas le cordon, saisissez la prise.

▶ Le plan de cuisson ne doit être combiné qu'avec les cuisinières indiquées par Miele.
En cas de combinaison avec d'autres appareils, toute prétention de garantie devient caduque, le bon fonctionnement de l'appareil n'étant plus assuré.

▶ Risque d'électrocution !
Si le plan de cuisson est défectueux ou que la plaque de vitrocéramique présente des fêlures, fissures ou cassures, ne mettez pas l'appareil en service, resp. arrêtez-le immédiatement. Débranchez-le du secteur.

Utilisation conforme

▶ En cas de surchauffe, l'huile et la graisse risquent de s'enflammer. Quand vous utilisez de l'huile ou de la graisse, ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance.
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les incendies provoqués par de l'huile ou de la graisse. Arrêtez l'appareil et étouffez les flammes en les couvrant précautionneusement avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

▶ Les flammes peuvent incendier les filtres à graisses d'une hotte aspirante. Ne flambez jamais des mets sous une hotte aspirante.

▶ Si des sprays, des liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles sont chauffés, ils risquent de s'enflammer. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs directement sous le plan de cuisson.

▶ Ne faites jamais chauffer de vaisselle à vide.

▶ Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.
N'utilisez donc pas le plan de cuisson pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

▶ Si le plan de cuisson est couvert, en cas d'enclenchement accidentel de l'appareil ou de chaleur résiduelle, le matériau du couvercle pourrait s'enflammer, se briser, éclater ou fondre.
Ne couvrez jamais le plan de cuisson, p. ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.

▶ Si vous utilisez un appareil électrique, p. ex. un batteur électrique, à proximité du plan de cuisson, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec le plan de cuisson lorsqu'il est chaud. L'isolation du câble pourrait être endommagée.

▶ Si le plan de cuisson est encastré derrière une porte, utilisez-le uniquement avec la porte du meuble ouverte.
Ne refermez la porte du meuble que lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont éteints.

▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tout danger de brûlure n'est exclu qu'une fois les témoins de chaleur résiduelle éteints.

▶ Vous pouvez vous brûler sur un plan de cuisson chaud. Lorsque vous manipulez un appareil chaud, protégez vos mains avec des maniques ou des gants de plan four. N'utilisez que des maniques ou des gants de four secs. Les textiles mouillés ou humides conduisent mieux la chaleur et risquent de causer des brûlures dues à la vapeur.

▶ Différents facteurs tels qu'un appareil déjà allumé, un enclenchement par mégarde ou la chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson.
D'autres matières peuvent fondre ou s'enflammer.
Les couvercles humides peuvent adhérer.
Ne posez aucun objet sur le plan de cuisson.
Après utilisation, éteignez les zones de cuisson.

▶ Si du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou un morceau de feuille d'aluminium tombent sur le plan de cuisson alors qu'il est chaud et fondent, ils risquent d'endommager la vitrocéramique en refroidissant. Eteignez immédiatement l'appareil et raclez tout de suite ces substances soigneusement avec un racloir à verre. Portez des maniques pour le faire.
Dès que les zones de cuisson ont refroidi, nettoyez-les ensuite avec un produit spécial vitrocéramique.

▶ Des casseroles chauffant à vide risquent d'endommager la plaque vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

▶ Les dessous de casserole et de poêle rugueux rayent la vitrocéramique. N'utilisez que des poêles et des casseroles dont le dessous est lisse.

▶ Lorsque vous déplacez les récipients, soulevez-les au lieu de les faire glisser. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et les rayures.

▶ Le sel, le sucre et les grains de sable provenant, par exemple, des légumes que vous venez de nettoyer, peuvent rayer la plaque s'ils se trouvent sous le fond des plats. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond des plats soient propres avant de poser les plats.

▶ La chute d'objets (même de petits objets tels qu'une salière) peut causer des fissures ou des cassures dans la vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la plaque en vitrocéramique.

▶ Des objets chauds posés sur l'affichage peuvent endommager l'électronique qui se trouve en dessous. Ne placez jamais de casseroles ni de poêles chaudes à proximité de l'affichage.

▶ Du fait de la montée en température très rapide des zones à induction, les récipients de cuisson peuvent parfois atteindre en un rien de temps la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

▶ Faites chauffer l'huile et les graisses pendant une minute tout au plus, et jamais avec le Booster.

▶ Pour les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque (pacemaker) :
un champ électromagnétique se développe à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé. Une détérioration de votre stimulateur cardiaque par ce champ électromagnétique est hautement improbable.
En cas de doute ou pour de plus amples informations, contactez le fabricant du stimulateur cardiaque ou votre médecin.

▶ Le champ électromagnétique du plan de cuisson allumé peut perturber le fonctionnement des objets magnétisables.
Les cartes de crédit, supports d'enregistrement, calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé.

▶ Le plan de cuisson est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous l'appareil encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous de l'appareil, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour le plan de cuisson.
Ne rangez aucun objet pointu ou de petite taille, ni aucun papier dans le tiroir, car ces derniers pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le ventilateur ou perturber le refroidissement.

▶ N'utilisez jamais deux plats simultanément sur une même zone de cuisson ou de rôtissage ou une même aire de cuisson PowerFlex.

▶ Risque de brûlure !
Si le récipient ne recouvre que partiellement la zone de cuisson ou de rôtissage, ses anses, par exemple, risquent de s'échauffer fortement.
Placez le récipient de cuisson au centre de la zone de cuisson ou de rôtissage.

Nettoyage et entretien

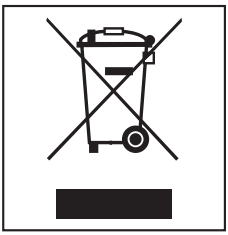
▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.
Pour nettoyer le plan de cuisson, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

Elimination de l'emballage

L'emballage est nécessaire, car il protège l'appareil contre d'éventuels dégâts dus au transport. En général, votre agent reprend l'emballage sur place. Le recyclage de l'emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit le volume des déchets. Si vous désirez éliminer vous-même l'emballage de transport, renseignez-vous auprès de l'administration communale pour obtenir l'adresse du centre de récupération le plus proche.

Elimination de l'appareil usagé

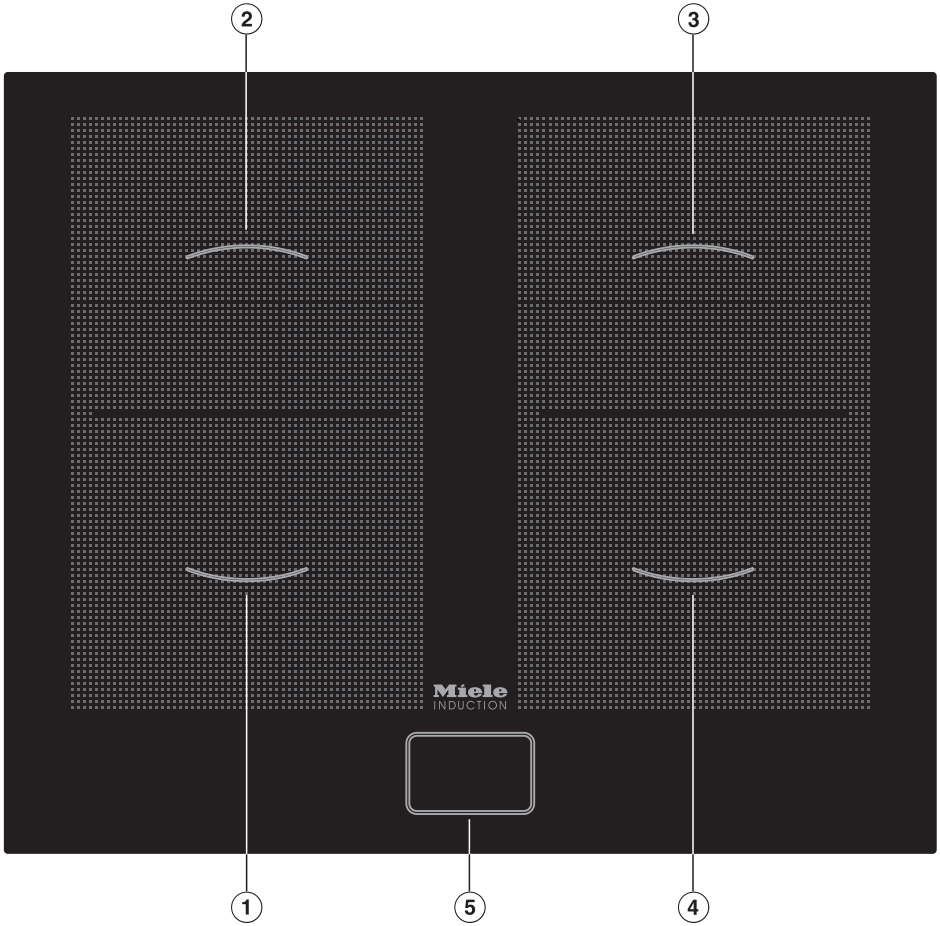
Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l'utilisation s'est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l'appareil. Déposées avec les ordures ménagères, éliminées, manipulées ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l'homme et à son environnement. N'éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères ou les déchets encombrants.



A la place, utilisez les points de vente que vous connaissez pour la récupération et la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés.

En attendant l'évacuation de l'appareil, veillez à tenir celui-ci hors de portée des enfants. Vous trouverez les informations s'y rapportant au chapitre "Prescriptions de sécurité et mises en garde" de ce mode d'emploi.

Plan de cuisson



① Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

② Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

① + ② combinables en aire de cuisson PowerFlex

③ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

④ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

③ + ④ combinables en aire de cuisson PowerFlex

⑤ Ecran avec affichage des zones de cuisson

Description de l'appareil

Symboles des régulateurs des zones de cuisson

0 Zone de cuisson déclenchée

B I Booster/TwinBooster avec 2 niveaux de puissance

⏩ Saisie automatique

▯ Activer l'aire de cuisson PowerFlex

Ecran

Affichage des zones de cuisson

h = Niveau de maintien au chaud
1 à 9 = Niveau de puissance
A = Saisie automatique
, = Niveau 1 TwinBooster
,, = Booster / Niveau 2 TwinBooster
- = Aire de cuisson PowerFlex activée
u = Absence de récipient ou récipient inapproprié (voir chapitre "Induction")
= = Chaleur résiduelle
Lc = Blocage de la mise en marche activé

Données des zones de cuisson

Zone de cuisson	Diamètre en cm*	Puissance en watts avec 230 V**	
⊡	15–23	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2100 3000 3650
⊡	15–23	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2100 3000 3650
⊡	15–23	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2100 3000 3650
⊡	15–23	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2100 3000 3650
⊡ + ⊡	22–23 / 15 x 23 – 23 x 39	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3400 4800 7300
⊡ + ⊡	22–23 / 15 x 23 – 23 x 39	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3400 4800 7300
		Puissance totale :	7300

* Le diamètre du fond du récipient de cuisson utilisé n'a aucune importance tant qu'il se situe dans les limites indiquées.

** La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau du récipient de cuisson.

Collez la plaque signalétique qui se trouve parmi les documents joints à l'appareil à l'emplacement prévu à cet effet au chapitre "Plaque signalétique".

Premier nettoyage

- Enlevez le film de protection et les autocollants s'il y a lieu.
- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez-le avec un chiffon humide et séchez-le.

Mise en service

Valable uniquement pour les plans de cuisson taillés en facettes (avec bord en verre biseauté) : les premiers jours suivant l'encastrement, il est possible qu'une petite fente soit encore visible entre le plan de cuisson et le plan de travail. Elle diminuera quand vous utiliserez l'appareil. Ceci n'a aucune incidence sur la sécurité électrique de votre appareil, qui est toujours assurée en dépit de la fente.

Les pièces en métal sont enduites d'un agent de protection. Lors de l'utilisation initiale de l'appareil, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Une odeur se dégage également lorsque les bobines d'induction chauffent au cours des premières heures d'utilisation. Les odeurs se dissiperont peu à peu à chaque fois que vous utiliserez l'appareil et finiront par disparaître.

Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.

Tenez compte du fait que le temps de montée en température d'un plan de cuisson à induction est beaucoup plus court que celui d'un plan de cuisson traditionnel.

Fonctionnement

Une bobine à induction est placée sous chaque zone de cuisson. Lorsque la zone de cuisson est enclenchée, cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond du récipient et le réchauffe : la chaleur dégagée par le fond du récipient réchauffe ensuite indirectement la zone de cuisson.

L'induction ne fonctionne qu'avec des récipients à fond magnétisable (voir chapitre "Récipients"). La puissance d'induction s'adapte automatiquement à la taille du récipient.

Le symbole ⍾ et le niveau de puissance clignotent en alternance si

– vous allumez la zone de cuisson sans y déposer de récipient ou avec un récipient inapproprié (casserole dont le fond n'est pas magnétisable),

– le diamètre du fond du récipient est trop petit,

– vous enlevez le récipient de la zone de cuisson alors que celle-ci est encore allumée.

Si vous posez un récipient adéquat sur la zone de cuisson en l'espace de 3 minutes, le symbole ⍾ s'éteint et vous pouvez procéder comme à l'accoutumée.

Si vous n'y déposez aucun récipient ou que vous utilisez un récipient inapproprié, la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes.

Risque de brûlure !
Différents facteurs tels qu'un appareil déjà allumé, un enclenchement par mégarde ou la chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson.
Ne posez aucun objet sur le plan de cuisson.
Après utilisation, éteignez les zones de cuisson.

Bruits

Lorsque les zones de cuisson à induction sont allumées, les bruits suivants peuvent se produire dans le récipient de cuisson, selon le matériau et la fabrication du fond du récipient :

– un ronflement, lors du fonctionnement à puissance élevée. Il diminue ou cesse une fois le niveau de puissance réduit ;

– un crépitement lors de l'emploi d'un récipient dont le fond se compose de différents matériaux (fond sandwich, par exemple) ;

– un sifflement lorsque les zones de cuisson qui sont reliées entre elles (voir chapitre "Booster") fonctionnent simultanément et que le fond des récipients qui y ont été déposés se compose de différents matériaux (fond sandwich, par exemple) ;

– un bruit de déclic lors d'opérations de couplage électronique, particulièrement à puissance réduite ;

– un bourdonnement lorsque le ventilateur s'enclenche. Il s'enclenche pour protéger l'électronique quand le plan de cuisson est utilisé de manière intensive. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner une fois l'appareil éteint.

Récipients de cuisson

Récipients **appropriés** :

– inox à fond magnétisable,

– acier émaillé,

– fonte.

Récipients **non appropriés** :

– inox à fond non magnétisable,

– aluminium ou cuivre,

– verre, céramique ou grès.

Si vous n'êtes pas certain qu'un récipient convienne pour l'induction, appliquez un aimant sur le fond du récipient : si l'aimant y adhère, le récipient est approprié.
Le symbole ⍦ et le niveau de puissance clignotent en alternance dans l'affichage des zones de cuisson si vous utilisez des récipients non appropriés.

La nature du fond du récipient peut influer sur l'homogénéité du résultat de cuisson (p. ex. le brunissement d'une omelette).

– Afin d'utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond (voir chapitre "Informations sur les zones de cuisson"). Si le récipient est trop petit, il ne sera pas reconnu et le symbole ⍦ clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans l'affichage des zones de cuisson.

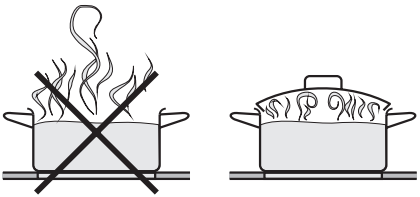
– Les dessous de casserole et de poêle rugueux rayent la vitrocéramique. N'utilisez que des poêles et des casseroles dont le dessous est lisse.

– Lorsque vous déplacez les récipients, soulevez-les au lieu de les faire glisser. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et les rayures.

– Lorsque vous achetez des casseroles et des poêles, tenez compte du fait que c'est souvent le diamètre maximal ou celui du rebord supérieur qui est indiqué. Or, c'est le diamètre du fond (en général plus petit) qui importe ici.

Conseils pour économiser de l'énergie

– Couvrez dès que possible vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi des déperditions de chaleur inutiles.



ouvert fermé

– Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole pleine nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.

– Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

– Après avoir saisi les aliments ou avoir porté l'eau à ébullition, réduisez le niveau de puissance.

– Gagnez du temps en utilisant un autocuiseur.

	Plage de réglage
Maintien au chaud	ʰ
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine	1–2
Faire cuire du riz au lait	2
Faire chauffer de petites quantités de liquide Faire cuire du riz	3
Décongeler des légumes surgelés en bloc	3
Faire gonfler des céréales	3
Faire chauffer des mets liquides ou semi-solides Préparer des omelettes ou des œufs au plat "sans croûte" Préparer de la compote de fruits	4
Faire cuire des pâtes	4
Cuire à l'étuvée des légumes, du poisson	5
Décongeler et réchauffer des produits surgelés	5
Faire cuire de grandes quantités d'aliments, p. ex. un plat unique Monter des crèmes ou des sauces (p. ex. sabayon ou hollandaise)	6
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des œufs au plat	6
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des poissons, escalopes, saucisses à rôtir	7
Cuire des pommes de terre, omelettes, blinis, etc.	7
Faire revenir des plats à l'étuvée	8
Faire chauffer de grandes quantités d'eau Saisir des aliments	9

Ces données n'ont qu'une valeur indicative.
La puissance de la bobine d'induction varie selon la taille et le matériau du fond du récipient de cuisson. Il est donc possible que pour vos récipients de cuisson, les niveaux de puissance diffèrent quelque peu de ceux indiqués ici. L'utilisation au quotidien vous permettra de déterminer le réglage optimal pour vos récipients de cuisson.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

Un système électronique très sensible à la chaleur se trouve juste en dessous de l'écran. Ne posez jamais d'ustensile de cuisson chaud sur l'écran !

Régulateurs des zones de cuisson

Les régulateurs des zones de cuisson ne doivent pas tournés sur la position "0" en passant par **B I**.

Mise en marche

- Tournez le régulateur des zones de cuisson **vers la droite**, jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche à l'écran.

Aire de cuisson PowerFlex

Vous pouvez interconnecter les zones de cuisson PowerFlex en une seule aire de cuisson PowerFlex.

Pour activer l'espace de cuisson PowerFlex, tournez le régulateur de la zone de cuisson arrière.

Les réglages pour l'aire de cuisson se commandent à partir de la zone de cuisson avant.
Commencez par tourner le régulateur de la zone de cuisson avant sur "0" si des réglages avaient déjà été effectués sur cette zone en amont. Réglez ensuite le niveau de puissance souhaité de l'aire de cuisson PowerFlex.

Activation

- Tournez le régulateur de la zone de cuisson arrière **vers la droite** sur ⎕.

⎓ s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson arrière.

- Tournez le régulateur de la zone de cuisson avant **vers la droite**, jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche à l'écran.

Désactiver

- Tournez les deux régulateurs **vers la gauche** sur la position "0".

Vous pouvez de nouveau utiliser chaque zone de cuisson séparément.

Conseil

Si vous souhaitez faire chauffer une grande quantité de liquide le plus rapidement possible, utilisez l'aire de cuisson PowerFlex. Lorsqu'elle est réglée sur TwinBooster niveau 2, l'aire de cuisson a la puissance la plus élevée de toutes les zones de cuisson.
Le récipient doit avoir un diamètre d'au moins 22 cm. Posez le récipient dans le cercle ébauché, au centre de l'aire de cuisson.

Saisie automatique

Lorsque la saisie automatique est activée, la zone de cuisson chauffe automatiquement à la puissance maximale (impulsion de saisie), puis repasse au niveau de puissance sélectionné (niveau choisi pour la suite de la cuisson). La durée de la saisie dépend du niveau choisi pour la suite de la cuisson (voir tableau).

Activation

- Tournez le régulateur **vers la gauche**, sur la position ⋙ et maintenez-le jusqu'à ce que *A* clignote une fois.
- Tournez le régulateur **vers la droite** jusqu'à ce que la puissance souhaitée pour la suite de la cuisson s'affiche

Pendant la phase de saisie, *A* clignote en alternance avec le niveau de puissance pour la suite de la cuisson.

> Dès que la fonction "Saisie automatique" est activée, ramenez le régulateur sur la puissance de souhaitée pour la suite de la cuisson.
>
> Si vous modifiez le niveau de puissance pour la suite de la cuisson pendant la phase de saisie, vous désactivez la fonction de saisie automatique.

Désactivation

- Modifiez le niveau de puissance pendant la phase de saisie.

La fonction de saisie automatique est désactivée.

Niveau pour la suite de la cuisson	Durée de saisie (approx.) en minutes et en secondes
1	0 : 15
2	0 : 15
3	0 : 25
4	0 : 50
5	2 : 00
6	5 : 50
7	2 : 50
8	2 : 50
9	–

Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'un Booster à un niveau, d'un WaterBoost à deux niveaux ou d'un TwinBooster (voir description de l'appareil).

Le Booster renforce la puissance afin de pouvoir faire chauffer rapidement de grandes quantités, p. ex. de l'eau pour la cuisson des pâtes. Ce renforcement de puissance reste actif pendant 15 minutes au maximum.

Vous pouvez utiliser le Booster pour un maximum de deux zones de cuisson simultanément.

L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance 9 dès que la durée de fonctionnement du Booster est écoulée.

Les zones de cuisson sont reliées entre elles deux par deux afin de pouvoir obtenir la puissance nécessaire pour le Booster.

Pendant la durée de fonctionnement du Booster, une partie de la puissance est retirée de la zone de cuisson reliée. Ce qui entraîne l'une des conséquences suivantes :
- la désactivation d'une impulsion de saisie,
- la diminution du niveau de puissance,
- le déclenchement de la zone de cuisson reliée.

Activation du Booster

■ Tournez le régulateur **vers la droite**, légèrement au-delà de la butée, sur la position **B I** puis de nouveau sur la butée.

,, apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.

Activation du WaterBoost / TwinBooster

Niveau 1

■ Tournez le régulateur **vers la droite**, légèrement au-delà de la butée, sur la position **B I** puis de nouveau sur la butée.

, apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.

Niveau 2

■ Tournez le régulateur **vers la droite**, légèrement au-delà de la butée, sur la position **B I** puis de nouveau sur la butée.

■ Tournez de nouveau le régulateur légèrement au-delà de la butée, sur la position **B I** puis de nouveau sur la butée.

Dans l'affichage de la zone de cuisson apparaît ,,.

Désactivation du Booster / WaterBoost / TwinBooster

■ Réglez un autre niveau de puissance.

Le symbole du Booster s'éteint.

Maintien au chaud

Toutes les zones de cuisson possèdent un niveau de maintien au chaud.

Le niveau de maintien au chaud ne sert pas à réchauffer les plats qui ont refroidi, mais à maintenir au chaud les plats chauds juste après leur préparation.

Si vous avez réglé la fonction de maintien au chaud, la zone de cuisson reste enclenchée pendant 2 heures au maximum.

Réglage du niveau de maintien au chaud

- Tournez le régulateur **vers la droite**, jusqu'à ce que ʰ apparaisse à l'affichage de la zone de cuisson.

Conseils

– Pendant leur maintien au chaud, couvrez vos plats et laissez-les dans la casserole / poêle de cuisson.

– Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments pendant la période de maintien au chaud.

– La perte des éléments nutritifs commence lors de la préparation des aliments et se poursuit lors du maintien au chaud. Plus le maintien au chaud se prolonge, plus la perte des éléments nutritifs est importante. Gardez donc les plats au chaud le moins longtemps possible.

Arrêt

■ Tournez le régulateur **vers la gauche** sur la position "0".

L'affichage du niveau de puissance s'éteint.

Témoins de chaleur résiduelle

Lorsque la zone de cuisson éteinte est encore chaude, les témoins de chaleur résiduelle s'affichent à l'écran. Les tirets indiquant la chaleur résiduelle s'éteignent au fur et à mesure que les zones de cuisson refroidissent. Le dernier tiret ne s'éteint que lorsque les zones de cuisson ne présentent plus aucun danger.

Risque de brûlures !
Ne touchez pas les zones de cuisson tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés.

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants

Pour éviter que les zones de cuisson ne soient enclenchées par mégarde, elles ont été équipées d'un dispositif de sécurité enfants.

La sécurité enfants ne peut être activée que si toutes les zones de cuisson sont éteintes.

Si vous mettez la table de cuisson en marche alors que la sécurité enfants est activée, l'écran affiche *LC* pendant 3 secondes.

La sécurité enfants est désactivée en cas de panne de courant.

Activation

- Tournez **simultanément** les régulateurs des deux zones de cuisson avant **vers la gauche** jusqu'à la butée. Laissez-le en position jusqu'à ce que *LC* apparaisse sur la zone d'affichage.

Désactivation

- Tournez **simultanément** les régulateurs des deux zones de cuisson avant **vers la gauche** jusqu'à la butée. Laissez-le en position jusqu'à ce que *LC* s'éteigne sur la zone d'affichage.

Déclenchement de sécurité

Le déclenchement de sécurité s'enclenche automatiquement dès qu'une zone de cuisson reste allumée pendant une durée excessive. Cette durée varie selon le niveau de puissance. En cas de dépassement de durée, la zone de cuisson s'éteint et la température résiduelle s'affiche jusqu'au complet refroidissement de la zone de cuisson. Cependant vous pouvez de nouveau utiliser cette zone de cuisson normalement si vous l'éteignez puis la rallumez.

Niveau de puissance	Durée maximale de fonctionnement en heures
h	2
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Protection antisurchauffe

Toutes les bobines d'induction et les blocs de refroidissement de l'électronique sont équipés d'un dispositif de protection antisurchauffe. Avant que les bobines d'induction, resp. les blocs de refroidissement ne surchauffent, ce dispositif assure l'une des mesures de protection mentionnées ci-après.

– Interruption de toute fonction Booster enclenchée.

– Réduction du niveau de puissance réglé.

– Désactivation automatique d'une ou de plusieurs zones de cuisson.

Tournez le régulateur des zones de cuisson concernées sur "0". Pour utiliser de nouveau ces zones de cuisson, vous devez attendre que les bobines d'induction et les ventilateurs du système électronique aient suffisamment refroidi.

Il se peut que le dispositif de protection antisurchauffe réagisse quand

– un récipient de cuisson est chauffé à vide ;

– de la graisse ou de l’huile est chauffée à un niveau de puissance élevé ;

– la partie inférieure de l'appareil n'est pas suffisamment ventilée ;

– une zone de cuisson encore chaude est réenclenchée après une panne de courant.

Si la protection antisurchauffe s'enclenche de nouveau alors que toutes les causes connues ont été éliminées, contactez le service après-vente.

Risque de blessure !
La vapeur d'un nettoyeur à vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et provoquer un court-circuit.
Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Laissez-le d'abord refroidir.

Séchez l'appareil après chaque nettoyage afin d'éviter les dépôts de calcaire.

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec

- du liquide vaisselle main,
- des détergents à base de soude, d'alcali, d'ammoniaque, d'acide ou de chlore,
- des détergents anticalcaire,
- des produits détachants ou antirouille,
- des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyants pour lave-vaisselle,
- des décapants pour barbecue ou four,
- des nettoyants pour le verre,
- des éponges ou brosses abrasives (comme des grattoirs) ou des éponges usagées contenant encore des restes de produit abrasif,
- des éponges "efface-taches",
- des objets pointus (pour préserver les joints placés entre la vitrocéramique et le cadre, resp. le cadre et le plan de travail).

N'utilisez pas de liquide vaisselle main pour le nettoyage. Le liquide vaisselle main n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus. Il se forme un film invisible qui provoque des taches et la décoloration de la vitrocéramique. Il n'est plus possible d'éliminer celles-ci par la suite.
Nettoyez régulièrement le plan de cuisson avec un produit spécial vitrocéramique.

Enlevez toutes les grosses salissures avec un chiffon humide et les salissures plus tenaces avec un racloir à verre.

Nettoyez ensuite le plan de cuisson avec le nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (voir chapitre "Accessoires disponibles en option") ou avec un nettoyant vitrocéramique disponible dans le commerce, et une feuille de papier ménage ou un chiffon propre. N'employez jamais de nettoyant sur un plan de cuisson chaud, cela pourrait provoquer des taches. Respectez les indications du fabricant du produit.

Pour terminer, nettoyez le plan de cuisson avec un chiffon humide et séchez-le. Sinon les résidus de nettoyant s'incrusteront dans la plaque lors de la prochaine cuisson et endommageront la vitrocéramique. Veillez à éliminer tous les résidus de nettoyant.

Les **taches** causées par les dépôts de calcaire, l'eau et les résidus d'aluminium (taches à reflet métallique) s'éliminent avec un nettoyant spécial vitrocéramique et inox.

Risque de brûlure !
Portez des maniques et utilisez un racloir à verre pour éliminer les résidus de sucre, de plastique ou de feuille d'aluminium sur le plan de cuisson chaud.

Si du **sucre, du plastique ou une feuille d'aluminium** tombent sur le plan de cuisson lorsqu'il est chaud, déclenchez-le. Eliminez ces résidus **immédiatement**, à chaud, avec un racloir à verre.
Ensuite, attendez que la zone de cuisson ait refroidi pour la nettoyer comme décrit ci-dessus.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des problèmes qui surviennent lors d'une utilisation quotidienne. Les tableaux ci-dessous vous y aideront. Adressez-vous au service après-vente si vous n'arrivez pas à déterminer la cause d'un problème ou à y remédier.

⚠ Risque de blessure !
Tous travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele ne saurait engager sa responsabilité. N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil vous-même. Les travaux d'installation et de maintenance ainsi que les réparations ne doivent être confiés qu'à des spécialistes agréés par Miele.

Problème	**Cause et dépannage**
Il est impossible d'enclencher le plan de cuisson, resp. les zones de cuisson.	Le fusible a sauté. ■ Enclenchez le fusible (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique). Une défaillance technique est peut-être survenue. ■ Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant environ 1 minute – en déclenchant le(s) fusible(s) correspondant(s) ou en dévissant complètement le(s) coupe-circuit(s) à fusible, ou – en déclenchant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel). ■ Si, après le réenclenchement du ou des fusibles ou du disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à remettre l'appareil en marche, contactez un électricien professionnel ou le service après-vente.
Le nouveau plan de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur lorsqu'il fonctionne.	Les pièces en métal sont enduites d'un agent de protection. Lors de l'utilisation initiale de l'appareil, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Même le matériel des bobines d'induction peut émettre une odeur pendant les premières heures de fonctionnement. Les odeurs se dissiperont peu à peu à chaque fois que vous utiliserez l'appareil et finiront par disparaître. Les odeurs et la vapeur ne sont pas nuisibles à la santé.

Problème	Cause et dépannage
Le symbole U clignote à l'affichage d'une zone de cuisson en alternance avec le niveau de puissance sélectionné ou A.	Aucun récipient n'est posé sur la zone de cuisson ou le récipient n'est pas adapté. ■ Utilisez des récipients appropriés (voir chapitre "Récipients de cuisson").
Une fois le plan de cuisson enclenché, "LC" apparaît pendant quelques secondes à l'écran.	Le blocage de la mise en marche est activé. ■ Désactivez le blocage de la mise en marche (voir chapitre "Verrouillage / blocage de la mise en marche").
Une fois le plan de cuisson enclenché, "dE" apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	Le mode de démonstration est activé. ■ Tournez vers la gauche le régulateur de la zone de cuisson avant gauche et laissez-le en position. Tournez deux fois vers la gauche le régulateur de la zone de cuisson avant droite. Continuez jusqu'à ce que 0000 apparaisse dans la zone d'affichage.
Une zone de cuisson s'éteint sans que vous ayez fait quoi que ce soit.	La durée de fonctionnement était trop longue. ■ Rallumez la zone de cuisson (voir chapitre "Déclenchement de sécurité).
La fonction Booster s'interrompt automatiquement.	La protection antisurchauffe a réagi. ■ Voir le chapitre "Protection antisurchauffe".
A la puissance réglée, la zone de cuisson ne fonctionne pas comme à l'accoutumée.	
Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit à un niveau inférieur lorsque la puissance 9 est aussi sélectionnée pour la zone de cuisson reliée à la zone de cuisson en question.	L'utilisation simultanée du niveau de puissance 9 sur les deux zones de cuisson entraînerait le dépassement de la puissance maximale possible. ■ Utilisez une autre zone de cuisson.

Problème	Cause et dépannage
La cuisson ne démarre pas alors que la fonction de saisie automatique est enclenchée.	De grandes quantités d'aliments ont été mises à chauffer. ■ Commencez la cuisson au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement. Le récipient de cuisson conduit mal la chaleur. ■ Essayez avec un type de matériau qui soit meilleur thermo-conducteur.
Vous entendez un bruit quand vous éteignez le plan de cuisson.	Le ventilateur tourne jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi, puis s'arrête automatiquement.
F se met à clignoter à l'affichage d'une ou de plusieurs zones de cuisson.	Le régulateur de zone de cuisson a été tourné vers la gauche / droite pendant plus de 30 secondes. ■ Tournez le régulateur sur "0". Si le message d'erreur ne disparaît pas, cela signifie qu'il y a un problème technique. Le cas échéant, contactez le service après-vente.
Le régulateur n'est pas positionné sur "0". La zone de cuisson ne chauffe pas bien qu'un niveau de puissance soit enclenché. Un "0" est allumé dans la zone d'affichage ou clignote en alternance avec *E*.	– Une coupure de courant est survenue alors que l'appareil était en marche. – La zone de cuisson est enclenchée depuis plus de 3 minutes et vous n'y avez pas posé de récipient. – La durée maximale de fonctionnement d'une zone de cuisson est dépassée. ■ Tournez le régulateur de la zone de cuisson sur "0". La zone de cuisson ne peut être de nouveau utilisée.
FE clignote à l'affichage en alternance avec des chiffres.	Une défaillance est survenue dans l'électronique. ■ Coupez l'alimentation électrique du plan de cuisson pendant 1 minute environ. Si le problème persiste après avoir rétabli l'alimentation électrique, contactez le service après-vente.

Accessoires disponibles en option

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander aisément ces produits au webshop Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir au verso du mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

Récipients et ustensiles de cuisine

Miele vous offre un grand choix de récipients et d'ustensiles de cuisine dont l'utilisation et les dimensions sont parfaitement adaptées aux appareils Miele.
Vous trouverez des informations détaillées sur ces produits sur le site Miele.

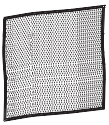
Poêle wok
Plat à rôtir

Produits d'entretien

Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml

Elimine les salissures tenaces, les taches de calcaire et les résidus d'aluminium.

Chiffon microfibres



Elimine les traces de doigts et les petites salissures.

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

L'encastrement de l'appareil et son raccordement au réseau électrique ne doivent être entrepris que par un électricien professionnel qualifié.

L'appareil ne doit être encastré qu'après le montage des armoires supérieures et de la hotte aspirante, ce pour éviter de l'endommager.

▶ Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés avec une colle thermorésistante (100 °C) pour qu'ils ne puissent pas se décoller ni se déformer.
Les baguettes de bordure murale doivent résister à la chaleur.

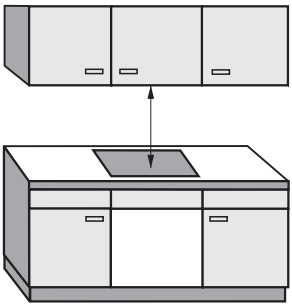
▶ L'appareil ne doit pas être encastré au-dessus de réfrigérateurs, de congélateurs, de lave-vaisselle, de lave-linge et de sèche-linge.

▶ Le plan de cuisson est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Pour assurer la ventilation de l'appareil, l'épaisseur du plan de travail doit être de 29 mm au minimum.

Toutes les cotes indiquées sur les pages suivantes sont en mm.

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus de l'appareil

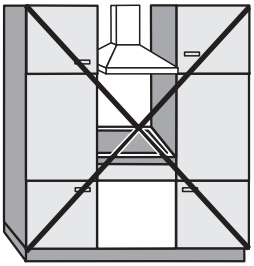


Il convient de respecter la distance de sécurité prescrite par le fabricant de la hotte entre l'appareil et une hotte aspirante installée au-dessus de celui-ci. En l'absence d'indications du fabricant de la hotte ou si l'élément installé au-dessus de l'appareil est réalisé dans des matériaux facilement inflammables (p. ex. un élément suspendu), la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.

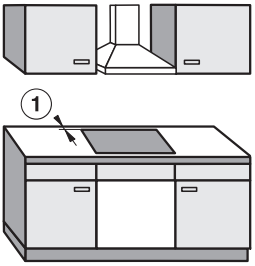
Si plusieurs appareils, avec plusieurs distances de sécurité recommandées, sont encastrés sous une hotte aspirante, vous devez respecter la distance de sécurité la plus grande exigée.

Distance de sécurité latérale/à l'arrière

Lors de l'encastrement d'un plan de cuisson, un meuble, une paroi ou un mur de n'importe quelle hauteur peut se trouver derrière ou sur l'un des côtés, à droite **ou** à gauche (voir dessins).



Non autorisé !

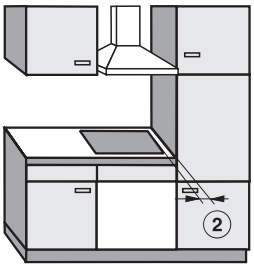


Fortement recommandé !

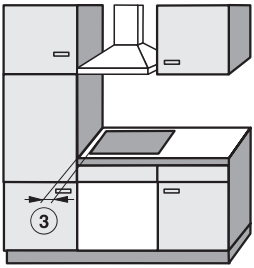
① Distance minimale de 50 mm **à l'arrière**, entre la découpe du plan de travail et le bord arrière du plan de travail.

② Distance minimale de 50 mm **à droite**, entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur ou une cloison.

③ Distance minimale de 50 mm **à gauche**, entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur ou une cloison.



Non recommandé !



Non recommandé !

Distances de sécurité

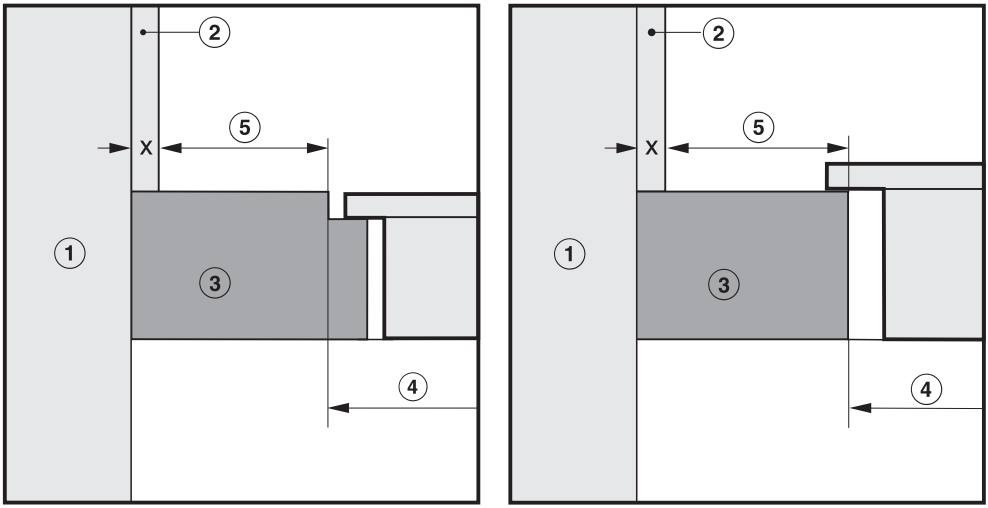
Distance de sécurité par rapport au revêtement de la niche

Si un revêtement de niche est prévu, il convient de respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, car les hautes températures risquent de modifier, voire de détruire les matériaux.

Si le revêtement est réalisé dans un **matériau inflammable** (comme le bois), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm.

Si le revêtement est réalisé dans un **matériau non inflammable** (comme le métal, la pierre naturelle, les carreaux de céramique), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement.
Exemple : épaisseur du revêtement de niche 15 mm
50 mm - 15 mm = distance minimale 35 mm

Plans de cuisson affleurants **Plans de cuisson avec cadre / à facettes**



① Mur

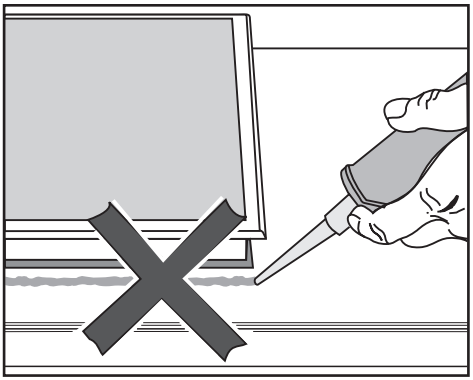
② Revêtement de niche
Cote x = épaisseur du revêtement de niche

③ Plan de travail

④ Découpe dans le plan de travail

⑤ Distance minimale
en cas de matériaux **inflammables** 50 mm
en cas de matériaux **non inflammables** 50 mm - cote x

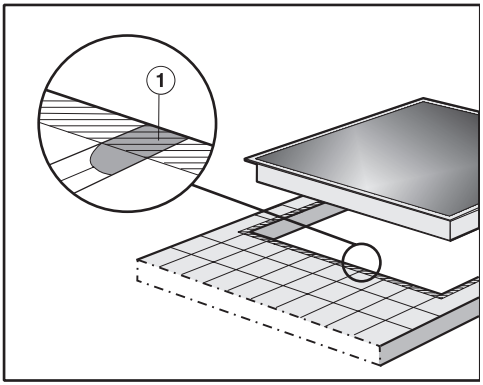
Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail



Le plan de cuisson et le plan de travail peuvent être endommagés par le démontage éventuellement nécessaire du plan de cuisson si ce dernier est colmaté au moyen d'un produit d'étanchéité pour joints. N'utilisez aucun produit d'étanchéité pour joints entre le plan de cuisson et le plan de travail.

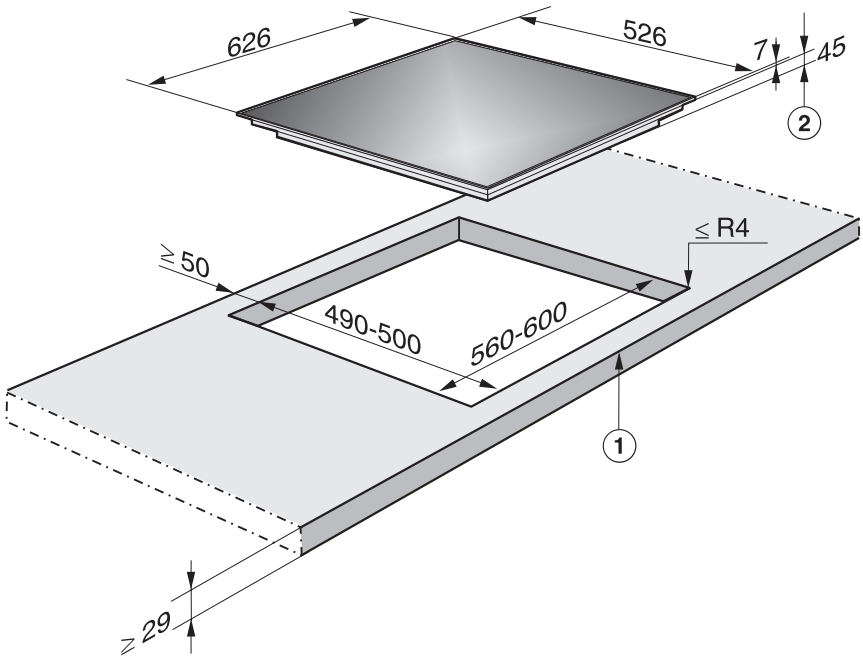
La bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

Plan de travail carrelé



La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui du plan de cuisson doit être lisse et parfaitement plane de sorte que le plan de cuisson repose bien à plat et que la bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une bonne étanchéité par rapport au plan de travail.

Cotes d'encastrement



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

Préparation du plan de travail

- Procédez à la découpe du plan de travail selon les schémas des cotes. Respectez les **distances de sécurité** (voir chapitre "Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement").
- Enduisez les surfaces de coupe des plans de travail en bois d'un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l'humidité.

Veillez à ce que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

Pose du plan de cuisson

- Faites passer le câble de raccordement à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Placez le plan de cuisson au centre de la découpe du plan de travail. Veillez à ce que le joint d'étanchéité de l'appareil s'applique parfaitement sur le plan de travail, afin d'assurer l'étanchéité par rapport au plan de travail.

N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité pour joints (p. ex. du silicone) pour étanchéifier de surcroît le plan de cuisson !

Si le joint ne repose pas parfaitement sur le plan de travail à l'emplacement des angles, vous pouvez modifier précautionneusement le rayon de l'arrondi des angles (≤ R4), à l'aide d'une scie sauteuse.

- Raccorder le plan de cuisson à la cuisinière (voir chapitre "Raccorder le plan de cuisson").
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Raccorder le plan de cuisson

■ Connectez les boîtiers de connexion qui se trouvent à l'extrémité du câble de raccordement à la cuisinière.

Les boîtiers de connexion et les connecteurs femelles sont construits de telle sorte qu'il ne peut y avoir de confusion lors du raccordement. Ne tentez pas d'insérer les fiches avec force.

Le fil de mise à la terre doit être également inséré dans le boîtier de connexion.

Cet appareil ne doit être raccordé à la cuisinière que par un électricien professionnel qualifié qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et les directives complémentaires édictées par les fournisseurs locaux d'électricité.
Miele attire votre attention sur le fait qu'elle n'assume aucune responsabilité pour des dommages directs ou indirects résultant d'un montage ou d'un raccordement non conforme.

Miele ne saurait être tenue pour responsable des dommages causés par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).

La protection contre tout contact avec les pièces sous tension doit, après le montage, être assurée.

Puissance totale

Voir plaque signalétique.

Données de raccordement et réseau

Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique de la cuisinière. Ces données doivent concorder avec celles du réseau.

Fusible

Voir le mode d'emploi et les instructions de montage.

Disjoncteur différentiel

Pour renforcer la sécurité, il est recommandé de connecter en amont de l'appareil un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA.

Dispositifs de coupure

Cet appareil doit pouvoir être **mis hors tension** par un **dispositif de coupure** omnipolaire (appareil coupé, les contacts doivent présenter un **écart** minimum de **3 mm**). Les dispositifs de coupure sont des disjoncteurs de surintensité et des disjoncteurs de protection.

Déconnexion du réseau

Si le circuit électrique de l'appareil doit être coupé du secteur, procédez de la façon suivante, selon l'installation :

– **fusibles de protection**
enlevez entièrement les fusibles des porte-fusibles.

ou

– **disjoncteurs à vis**
pressez le bouton de contrôle (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) sorte.

ou

– **disjoncteurs intégrés**
(interrupteurs de protection de type B ou C au moins) :
faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

ou bien

– **disjoncteurs de protection FI**
(disjoncteurs différentiels) :
faites passer l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après la coupure, le réseau doit être protégé contre les remises sous tension.

Pour des dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter le

centre de service Miele :

Spreitenbach téléphone : 0 800 800 222
fax : 056 417 29 04

Veuillez indiquer la désignation du modèle et le numéro de série de votre appareil au service après-vente. Ces données se trouvent sur la plaque signalétique jointe.

Plaque signalétique

Collez ici la plaque signalétique. Assurez-vous que la désignation du modèle correspond bien aux indications portées sur la page de couverture du présent mode d'emploi.

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Téléphone 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet : http://www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Téléphone 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet : http://www.miele.ch

Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Téléphone +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet : http://www.miele.de

KM 6093

CE

fr - CH

M.-Nr. 09 686 800 / 00